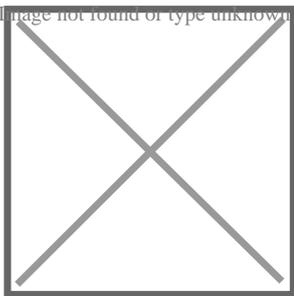




SOLICCHIATA IGP TERRE SICILIANE "BARONE SPITALERI"

Barone Spitaleri di Muglia, Sizilien

2012



Intensiv, beerig und ätherisch-würzig mit Anklängen an Waldbeeren, Kaffee und Kakao und komplexen balsamischen Noten.

Voll, reiffruchtig und kräftig, mit reifen und reichen Tanninen, harmonisch und mit einem sehr langen und profunden Abgang.

Land / Region:	Italien / Sizilien
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Vulkan, sandiges Lavagestein
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Polpette, Canelloni, Grilladen



BARONE SPITALERI DI MURGIA / CASTELLO SOLICCHIATA



Die «Super-Toskaner» sollten eigentlich «Super-Sizilianer» heissen. Denn schon über 100 Jahre vor dem ersten Sassicaia, wurde mit dem «Castello Solicchiata» ein Bordeaux-Blend auf Sizilien produziert.

Baron Felice Spitaleri lernte während eines langen Aufenthalts in Frankreich die Weine aus Bordeaux kennen und lieben. So überrascht es nicht, dass er 1855 an der Westseite des Ätna die ersten Cabernet- und Merlot-Stöcke pflanzte. Er war damit seiner Zeit definitiv voraus, denn die berühmten Bordeaux-Blends aus der Toskana, die sogenannten «Super-Toskaner», kamen erst mehr als 100 Jahre später auf den Markt. Und auch das Weingut des Barons fand erst Ende des 19. Jahrhunderts zu seinem Ruhm. Damals hagelte es förmlich Goldmedaillen und Ehrendiplome von den renommierten Weinverkostungen in ganz Europa. In dieser Zeit wurde der weinaffine italienische König auf die Weine des Barons aufmerksam und ernannte Spitaleri zum offiziellen Hoflieferanten. Nebst guten Absätzen brachte ihm das die Ehre ein, das Wappen des Königs zu benutzen, welches bis heute die Etiketten prägt. Bis heute gedeihen die Trauben des Gutes auf schwarzen vulkanischen Sandböden auf 800 bis 1000 Metern über Meer. Der Rebberg ist einer speziellen Terrassierung angelegt über der das für den Topwein namensgebende Schloss «Castello Solicchiata» thront. Dieses allerdings wird weder bewohnt, noch benutzt, noch kann es besucht werden. Es sieht ganz einfach gut aus. Für den Topwein «Castello Solicchiata» werden bloss 200 Gramm Trauben pro Stock geerntet, der Wein wird 2 Jahre in neuen, französischen Holzfässern ausgebaut und fünf Jahre in der Flasche gereift, bevor er in den Verkauf gelangt.